بسكويت ومكسرات

المقادير

4/3	كوب زبد
4/1	كوب سكر بودرة
2	بيض
4/1 1	كوب دقيق
2/1	ملعقة صغيرة فانيليا
2	ملعقة كبيرة دقيق تمر (تمر مطحون)
2	ملعقة كبيرة فستق مطحون
1	كوب مكسرات مجروشة
2/1	كوب كريز
4	ملعقة كبيرة مربي (مشمش، برتقال)

الطريقة

- يُسخن الفرن على 160 درجة مئوية.
- يُخفق الزبد مع السكر بواسطة مضرب كهربائي لمدة 10 دقائق حتى يُصبح أبيض
- يُضاف البيض والفانيليا مع الاستمرار في الخفق.
- يُضاف الدقيق تدريجياً لخليط الزبد مع التقليب بخفه حتى يُصبح عجين لين يُسهل
- يُقسم العجين إلي ثلاثة أقسام يُضاف دقيق التمر للقسم الأول والفستق المطحون
- يُفرد العجين على سطح أملس مرشوش بالدقيق حتى يُصبح سمكه 1 سم.
- باستخدام قطاعات يُشكل بأشكال مختلفة (مربعات، مثلثات، بيضاوية).
- يُوضع في صاج ويُخبز بالفرن لمدة 15 دقيقة.
- يُزين بالمكسرات والكريز والمربى ويُقدم.